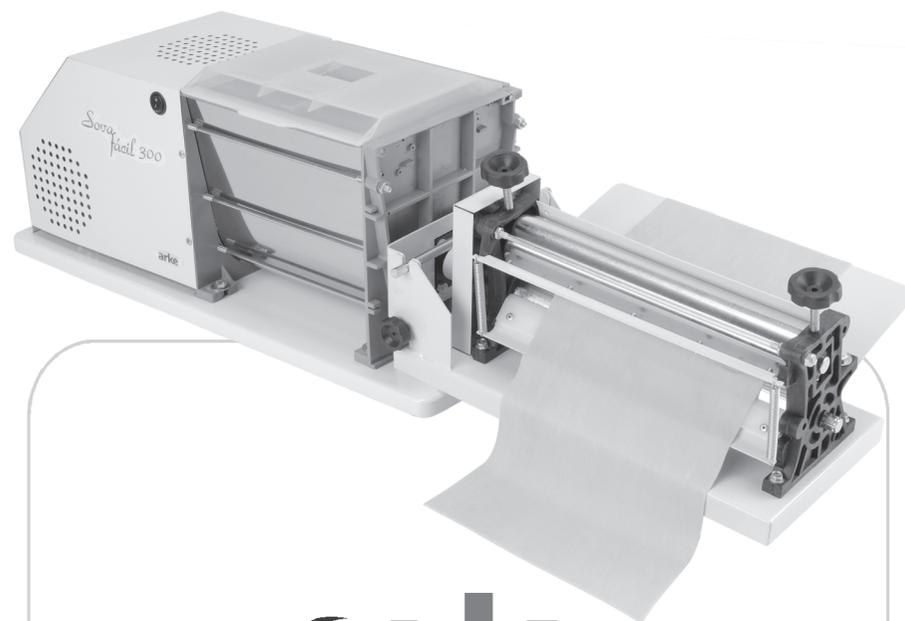
arke

O gostoso sabor da vida

Vector indústria de Produtos Metalúrgicos Ltda
Rua Elisa Benetti Mutti, 203 – Bairro Bela Vista
95076-110 Caxias do Sul/RS
Fone: (54) 3218.3700 – Fax: (54) 3021.3495
Email: assistencia@arke.com.br

www.arke.com.br

Antes de utilizar o seu produto Arke leia atentamente este manual, temos certeza que lhe será bastante útil.

arke

O gostoso sabor da vida

Manual do produto

Sova Fácil 300 - SF-300

) com dois rasgos paralelos e largura de 30 mm.

BISCOITO DE CÔCO

Coloque na caçamba da sovadeira 2 pacotes de 100g de côco,(total 200g.), 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina, 2 colheres (sopa) rasas de raspas de limão, 2 ½ xícaras de açúcar, 3 ½ xícaras de farinha de trigo, 1 ½ xícara de maisena, 4 ovos inteiros e 2 colheres (café) de fermento em pó. Feche a tampa da sovadeira para que ela ligue automáticamente, e deixe sovando por aproximadamente 10 minutos.
Acrescente mais ½ xícara de farinha de trigo e ½ xícara de maisena para que a massa não fique muito pastosa. Sove por mais 2 minutos, aproximadamente. Retire a massa da caçamba e vá colocando aos poucos na extrusora já montada com a trefila de biscoito (disco com um orifício retangular). Estenda as tiras sobre uma mesa untada com farinha, e corte em pedaços de 5 a 10 cm. Coloque os pedaços em forma untada e asse no forno a 200 C°, préviamente aquecido, por aproximadamente 20 minutos.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.
Este aparelho foi projetado e é recomendado apenas para uso doméstico. A utilização comercial do produto acarreta a perda da garantia.
É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, NO RECEBIMENTO DO PRODUTO, À CONFERÊNCIA DO SEU ESTADO E:
1)Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor.
2)Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora.
3)Para apurar mais rapidamente as avarias solicitamos que sempre que possível seja registrada por meio de fotografias do produto danificado e, conseqüentemente as envie para assistencia@arke.com.br
Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia legal, atendendo o código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:
a) Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito.
b) Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.
Esta garantia é válida somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, desde que:
a) O produto de nossa fabricação somente tenha sido utilizado segundo as instruções, funções e aplicações constantes no MANUAL DO PRODUTO/USUÁRIO.
b) O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA.
c) Apresentar a NOTA FISCAL ou TERMO DE ENTREGA ou XEROX, de qualquer um dos anteriores, ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.
A NÃO OBSERVÂNCIA DE QUALQUER UMA DAS CONDIÇÕES ACIMA EXIME A FÁBRICA DE EFETUAR SEM ÔNUS O REPARO DO DEFEITO NO PRODUTO.
Eventuais ônus, por conta do Consumidor:
- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada “Taxa de Visita”, conforme valor estabelecido pela ARKE.
- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.
FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA, OS SEGUINTES CASOS:
- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
- Se o produto for ligado a voltagem errada;
- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica.
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosférica.
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
OBSERVAÇÃO: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.
FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do (a) Cliente: ____
Modelo da Máquina: ______________________ Número da Nota Fiscal: _____________ _Data da Nota Fiscal ___/___/_____
Revendedor: ____ Data de Entrega ___/___/_____
Construtora ou Incorporadora: ______________________________ Data de Entrega ___/___/_____

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você adquiriu um produto de qualidade comprovada. A “SOVA FÁCIL 300 é sinônimo de economia e tecnologia. Super prática e de fácil limpeza.
Compacta, bivolt, de uso simples e prático, a “SOVA FÁCIL” tem tudo para facilitar a sua vida.
A seguir, apresentamos as instruções para o uso deste produto.
Para demais informações e sugestões, favor contatar com o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx)54 3218-3700
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE SUA REGIÃO, OU SE PREFERIR, NA FÁBRICA PELO FONE 0(XX)54 3218-3727 OU
E-MAIL: assistencia@arke.com.br

COMPONENTES

1 - Tampa do motor
2 - Parafuso da tampa
3 - Redutor
4 - Chave liga/desliga
5 - Motor
6 - Caçamba
7 - Suporte para Opcionais
8 - Mesa em chapa de ferro
9 - Tampa
10 - Interruptor de Segurança
11 - Vareta de acionamento do Interruptor de segurança

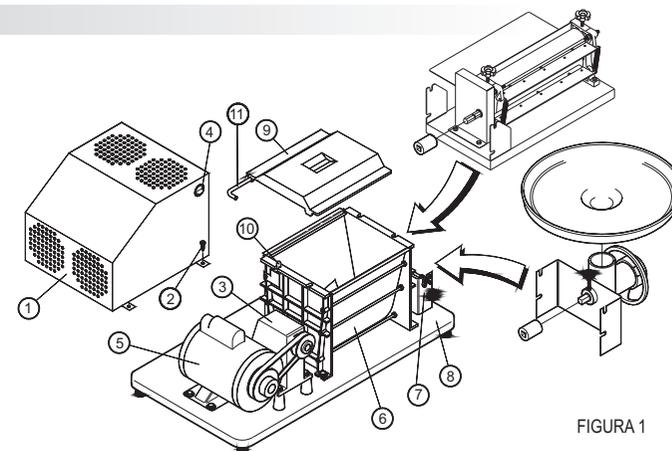



FIGURA 1

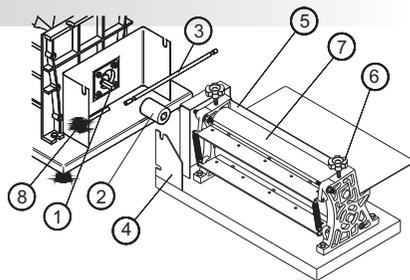
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

1 - Instale sua máquina em local seguro e apropriado.
2 - Evite superfícies irregulares e ou locais muito úmidos, pois poderão ocasionar o desgaste prematuro da sua máquina.
3 - Verificar se a voltagem da máquina corresponde a de sua região. A chave seletora de voltagem está localizada na parte traseira da tampa do motor.
4 - Evite o uso de pinos tipo T ou similares para ligação com outros aparelhos na mesma tomada de força. Isto poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica.
5 - A sovadeira ARKE possui dispositivo de segurança, por este motivo,seu acionamento somente ocorrerá com a tampa fechada.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- Esta máquina foi projetada unicamente para uso doméstico.
- Se sua máquina, durante a utilização, aumentar o ruído na transmissão, trabalhe com porções menores de massa.
- Evite aproximar os dedos dos cilindros quando os mesmos estiverem em movimento, para evitar acidentes.
- Procure deixar sempre instalado o protetor de dedos e as mesas quando a máquina estiver ligada, para sua maior segurança.

MONTAGEM DO LAMINADOR

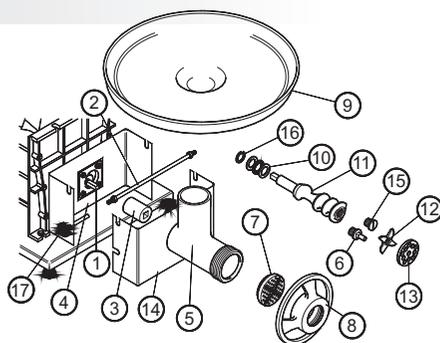
1 - Eixo
2 - Bucha de Arraste
3 - Haste de Fixação
4 - Suporte
5 - Protetor de Dedos
6 - Manípulos
7 - Cilindros
8 - Manípulo

1) Para obtermos massa laminada para pastéis, lasanha, pão etc...
1º) Colocar a Bucha de Arraste (2) no Eixo (1) da Sova Fácil.
2º) Encaixar o Suporte (4) já com o Cilindro (7) observando que os rasgos laterais do mesmo fiquem na mesma direção, nesse momento a bucha de arraste (2) já deve estar acoplada ao Eixo (1) e no eixo do Cilindro.
3º) Colocar a Haste de Fixação (3) nos rasgos do Suporte, apertá-la para baixo fazendo a mesma encaixar.
4º) Através dos Manípulos (6), fazer a regulagem da abertura dos Cilindros até obter a massa na espessura desejada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Largura útil: 300 mm.
Diâmetro dos cilindros: 57 mm.
Abertura dos cilindros: 8 mm.
Rotação dos cilindros: 54 rpm.

NOTAS :
- Para sua maior segurança faça o aterramento de sua Sova Fácil.

MONTAGEM DA EXTRUSORA

1 - Eixo
2 - Haste de Fixação
3 - Bucha de Arraste
4 - Suporte
5 - Estrusora
6 - Fixador da Navalha
7 - Trefila (disco)
8 - Porca de Fixação
9 - Bacia
10 - Rolamento Axial
11 - Caracol
12 - Navalha
13 - Apoio da Navalha
14 - Suporte
15 - Parafuso Tapa Rosca
16 - Anel de Pressão
17 - Manípulo

1) Para obter massa para macarrão, biscoito, capeletti, espaguetti, lasanha, nhoque, taliadelle e churros deve-se proceder da seguinte forma :
1º) Montar a extrusora com o caracol (11). Para evitar que entre massa na rosca do caracol, parafuse o parafuso (15) no caracol (não precisa apertar),logo após o uso retire-o para evitar que o parafuso fique preso.
2º) Escolha a trefila (7) conforme desejar: (macarrão, biscoito, etc...)
3º) Posicionar a trefila (7) escolhida na extrusora (observar posição da chaveta) e fixá-la com a porca de fixação (8).
4º) Colocar a bucha de arraste (3) no eixo (1).
5º) Encaixar o suporte (14) já com o conjunto da extrusora montado (5) no suporte para opcionais (4) observando que os rasgos dos mesmos fiquem na mesma direção. Nesse momento a bucha de arraste (3) já deve estar posicionada no eixo (1) da Sova Fácil e no eixo da extrusora (11).
6º) Colocar a haste de fixação (2) nos rasgos e apertá-la para baixo, fazendo a mesma encaixar (não precisa usar chave).
7°) Apertar os manípulos (17) para que a extrusora fique bem fixa.

2) Para obter carne moida:
1º) Parafuse o parafuso (6) no caracol (11), para que o mesmo sirva de arraste para a navalha de corte (12),(o aperto pode ser com a própria navalha) (12). NOTA : Após o
uso, não deixe os parafusos (6) ou (15) montados no caracol, para evitar que os mesmos fiquem muito apertados. Aperte bem rosqueando a peça(8) na peça(5) já montando o caracol, navalha e disco. Moe ± 30 Kg. de carne p/h.
2º) Colocar a bucha de arraste (3) no eixo (1).
3º) Encaixar o suporte (14) já com o conjunto da extrusora montado (5), no suporte para opcionais (4) observando que os rasgo dos mesmos fiquem na mesma direção. Nesse momento a bucha de arraste (3) já deve estar posicionada no eixo (1) da Sova Fácil e no eixo do caracol (11).
4º) Colocar a haste de fixação (2) nos rasgos e apertá-la para baixo fazendo a mesma encaixar (não precisa usar chave), logo após aperte os manípulos (17).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1) Sempre que proceder a limpeza e manutenção, desconecte o plug da tomada de força.
2) Evite o uso de solventes clorados e esfregões de aço. Para limpeza diária da
máquina utilize apenas um pano úmido.
3) Evite utilizar ferramentas pontiagudas para remover restos de massa, pois eles poderão remover a camada de cromo dos cilindros e danificar as pás da sovadeira. Utilize um pano úmido ou esponja macia.
4) Não é necessário lubrificar o redutor.
5) Para limpar as trefilas, deixe-as de molho em água por algumas horas.

DICAS PARA FAZER SUAS RECEITAS

-Coloque, na cuba, sempre em primeiro lugar a farinha (no mínimo 1Kg e no máximo 3Kg) e os demais ingredientes secos. Os ingrediente líquidos podem ser colocados pela fenda existente na tampa.
- Deixe misturando pelo menos 10 minutos, sempre com a tampa fechada/
- Retire toda a mistura da cuba para depois iniciar o processo de extrusão ou de laminar as massas. Isso evita a sobrecarga do motor e agiliza o trabalho;
- Nunca encha o bocal totalmente. Coloque a mistura aos poucos observando que o caracol permaneça sempre visível;
- As trefilas ou chapinhas devem estar completamente limpas, sem resíduos de massa;
- Observe também se existem oscilações de energia no local. Caso isso ocorra utilize estabilizador de voltagem ou escolha um horário mais propício para a tarefa/
- Evite interromper o processo com a estrusora cheia. Poderá provocar a parada do motor. Se isso ocorrer, retire toda massa e inicie novamente.

RECEITAS

PÃO CASEIRO:
Coloque no misturador da SOVA FÁCIL 1 Kg de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de fermento biológico, sal a gosto, 3 colheres (sopa) de açucar, 2 colheres (sopa) de gordura (óleo, banha ou margarina), 2 copos (de 300 ml)de água morna. Obs; sempre coloque antes os ingredientes secos e depois os líquidos. Feche a tampa da sovadeira e deixe sovando de 12 a 15 minutos. A massa deverá estar com uma consistência lisa e desprender-se facilmente da SOVA FÁCIL. Por isso, se necessário, coloque um pouco mais de farinha de trigo. Retire a massa e divida-a em 3 partes. Sove por 5 minutos no laminador (para as máquinas que possuem este acessório) e deixe crescer por 20 minutos. Em seguida, asse em forno previamente aquecido por 35 minutos a 250ºC. Rende 3 pães de 1/2 Kg cada um.
Obs: Para as máquinas que não tiverem a laminadora, Sovar a massa na SOVA FÁCIL por 20 minutos ao invés de 15 minutos.
RECEITA BÁSICA DE MASSA CASEIRA: (para ser usada na Extrusora)
Coloque dentro do misturador da SOVA FÁCIL 1 Kg de farinha de trigo. Feche a tampa para iniciar a operação e, aos poucos, acrescente pelo orifício da tampa, 8 ovos inteiros. Deixe misturando e sovando por ± 8 minutos. A massa deverá ter uma consistência granulada para ser colocada na Extrusora. Escolha o tipo de massa que desejas fazer, acoplando a trefila (disco) na extrusora, conforme instruções do manual. Rende 1,350 Kg de massa.
Tipos de formatos que podem ser feitos com esta massa:
- Fidellini: Massa cilindrada muito fina, utilizada especialmente para sopa. 1,5 mm de espessura.
- Spaguetti: Massa com formato cilindrico com espessura um pouco mais grossa. 2,5 mm de espessura.
- Fetuccini ou Talharim: Massa com formato de tiras largas e achatadas.
- Macarrão: Tipo de massa com formato cilindrico alongado e oco no meio.
- Lasanha, Tortéi, Pastel, Ravióli, Caneloni e Capelletti: São feitas através de tiras laminadas de massa, utilizando a trefila (disco